

Mindesthaltbarkeiten die man ignorieren kann

Beitrag von „Cassandra“ vom 27. Juli 2011, 23:02

[Waldschrat](#) :

Klar, man hat eingetrichtert bekommen, dass man keine gesättigten Fette futtern soll, aber in Sachen Notvorrat zählt einfach, dass man in der Not überhaupt Fette hat. Ich schätze im echten Krisenfall ist das Verfrühstücken von gesättigten Fetten noch das kleinste Problem. Daher ist das lagerfähigste Öl/Fett zu finden das ausschlaggebendste Kriterium.

Noch ein Gedanke zu Gewürzen und auch Kaffee:

Ist es nicht besser, Kaffeebohnen zu lagern? Solang die Bohne nicht gemahlen ist hält sie doch das Aroma in sich besser fest oder?

Es gibt oft Espressobohnen in so Dosen, die mit einer luftdichten Metallflasche verschlossen sind. Z.B. Illy Kaffee. Kauf ich sehr gerne, weil die Dosen später auch sehr gut in der Küche für allerlei Pulver, Müsli, Mehl, Zucker etc. zu gebrauchen sind.

Gleiches beim Pfeffer:

Wenn der gemahlen lange haltbar ist, sollten doch trockene Pfefferkörner ebenfalls problemlos im MHD zu überziehen sein, mit der Chance, dass man mehr Aroma hat, wenn man sie dann erst kurz vor Gebrauch frisch mahlt? Ich habe in der Metro einen großen Beutel Pfefferkörner gesehen, den ich mir schon gedanklich auf die Liste gesetzt habe.

Ähnlich müsste es sich doch mit anderen Gewürzen verhalten die man auch "ganz" statt gemahlen bekommt.

Oder könnten irgendwelche Restfeuchtigkeiten in den Gewürzen Probleme bereiten?

vg